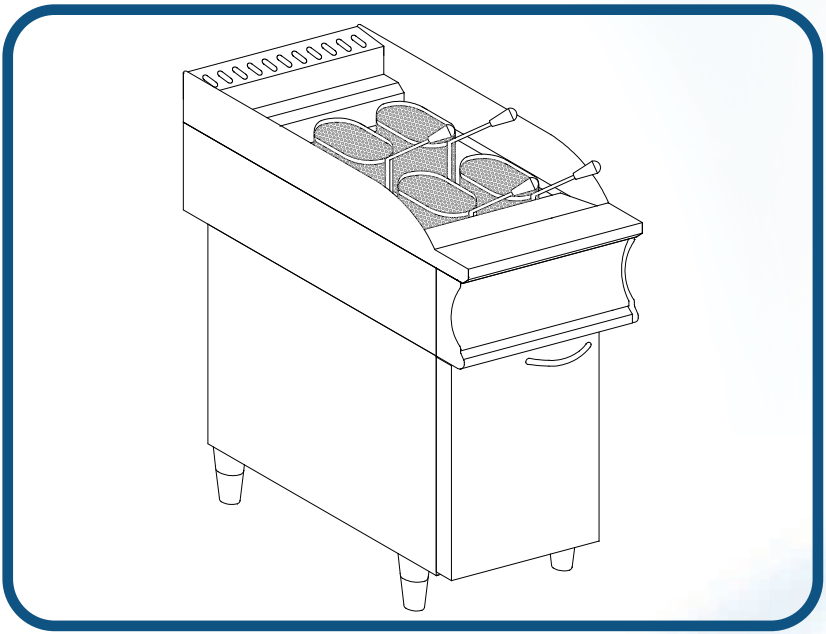
Manual de Instruções



Cozedor de Massas á Gás

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos ***ELVI***.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice

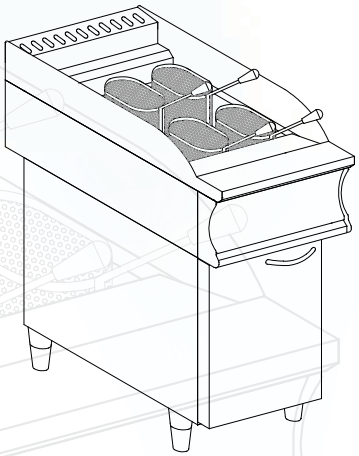
01. CARACTERÍSTICAS GERAIS	03
02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO	04
03. MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA INSTALAÇÃO	04
04. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
05. MODO DE USO	05
06. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
07. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
08. LIMPEZA	06
09. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

Cozedor de Massas a Gás ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

Modelo: A gás
Material: Aço Inoxidável
Acabamento: Escovado
Capacidade: 18 litros
Consumo GLP: 0,8 kg/h
Consumo GN: 0,96 m³/h
Dimensão: 350x750x850



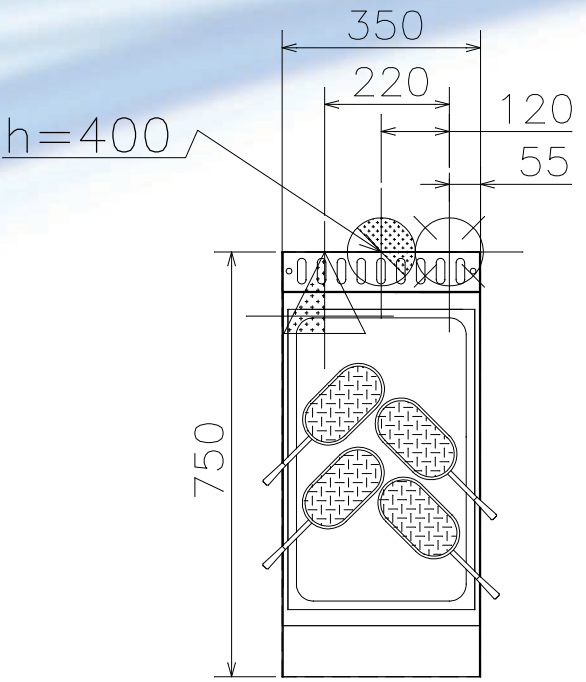
1.2 Descrição

COZEDOR DE MASSAS A GÁS ELVI ideal para maximizar o tempo de cocção ou aquecimento e facilitar o preparo de massas frescas ou secas, produzindo porções individuais que garantem ótimos resultados.

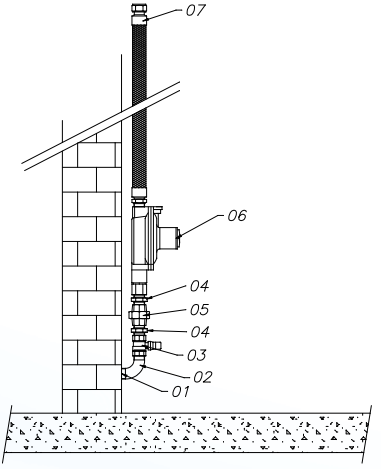
Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

• Estrutura em aço inoxidável com acabamento escovado.
• Gabinete inferior com uma porta de abrir confeccionado em aço inoxidável.
• Sua solda em atmosfera de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos.
• Cuba com capacidade de 18 litros, fundo aramado removível para apoio dos cestos.
• Aquecimento é feito por queimadores tubulares posicionados dentro do recipiente.
• Painel frontal com controle de temperatura através de termostato e piloto para acendimento dos queimadores.
• Dreno de escoamento com registro de esfera (fecho rápido).
• Sapatas niveladoras em polipropileno na cor preta.
• Acompanha 04 cestos perfurados com cabo em baquelite.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO



03. MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA INSTALAÇÃO



* Estes materiais não acompanham o produto, podendo ser adquiridos pela assistência técnica.
* O dimensionamento na rede deverá ser feito pela companhia de gás.

Sistema de Gás (GLP).

Item	Descrição
01	Ponto de gás na parede
02	Curva macho galvanizada diâmetro nominal ¾”
03	Registro de esfera diâmetro nominal ¾”
04	Niple duplo galvanizado diâmetro nominal ¾”
05	União com assento cônico de bronze/ferro ¾”
06	Regulador para gás estágio único ¾”
07	Tubo flexível por trama externa em aço inox com macho e fêmea (diâmetro: ¾” / comprimento: 1 metro)

04. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

A) Determinar o local da instalação conforme layout.
B) Seguir corretamente a planta de pontos.
C) Regular as sapatas niveladoras.
D) Não ligar o equipamento sem o fio terra.

ATENÇÃO:

Na tomada: verificar se a tensão em que será ligado o equipamento.
Na entrada de gás: verificar sempre se há algum tipo de vazamento, se há gás suficiente nos bujões para atingir a pressão necessária de queima.
Pressão do gás: caso a pressão seja superior à recomendada, deverá ser usada uma válvula reguladora, para evitar danos ao equipamento e perda da garantia.
Abastecimento de gás: no caso de troca de bujões, desligue sempre todos os registros e, antes de reacendê-los, verifique se não há vazamentos.

05. MODO DE USO

A) Abastecer o recipiente com água (18 litros).
B) Acionar a chave geral (liga/desliga) do painel.
C) Regular o termostato na temperatura desejada, conforme necessidade do produto.
D) Verificar se os queimadores estão acesos.
E) Aguardar atingir a temperatura adequada ao alimento em produção.
F) Colocar os cestos com as porções de massas.
G) Evitar acrescentar água fria durante o processo de cocção.
H) Após o uso, desligar a chave e desacionar o termostato.

06. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

A) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado e frio.
B) Nunca deixar nenhum tipo de utensílio, panelas, bem como panos em cima do equipamento.

07. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

A) Para escoamento da água é preciso abrir o dreno.
B) A água deverá ser trocada conforme necessidade de uso.

08. LIMPEZA

A) A limpeza do equipamento só poderá ser iniciada após 40 minutos do término da operação.
B) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
F) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar contaminação.
G) Não jogar água diretamente nos queimadores, pois isto prejudicará a queima.

09. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

9.1 O queimador não acende?

Causa	*Soluções*
Registro Fechado	Abrir registro
Falta de gás	Verificar se o registro geral está aberto ou se existe gás na rede
Falta de faísca no piloto de acendimento	Verificar se o cabo do eletrodo está ligado

9.2 O equipamento não funciona?

Causa	*Soluções*
Falta de energia	Verificar tensão na tomada

9.2 A chama está amarela?

Causa	*Soluções*
Registro de ar fechado	Abrir o registro de ar
Muito gás	Contatar a assistência técnica

9.3 A chama está fraca?

Causa	*Soluções*
Pouco gás	Verificar a pressão do gás
Pouco gás	Verificar abertura do injetor

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999

Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br